

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) sebagai satuan pendidikan formal kejuruan, merupakan pendidikan menengah yang mempersiapkan peserta didik untuk bekerja dalam bidang tertentu. SMK merupakan salah satu lembaga pendidikan yang bertanggungjawab untuk menciptakan sumber daya manusia yang memiliki kemampuan, keterampilan dan keahlian. SMK merupakan lembaga pendidikan yang lulusannya dapat dipastikan memiliki suatu keahlian karena dalam pelaksanaan kegiatan belajar siswa SMK diberi keahlian yang sesuai dengan bidang keahlian yang dipilihnya. Kelebihan siswa SMK terlihat pada kesiapan memasuki dunia kerja, karena siswa SMK disiapkan untuk menjadi tenaga kerja terlatih dan profesional yang dibekali beberapa keahlian.

Substansi pendidikan Sekolah Menengah Kejuruan dikelompokkan menjadi tiga program yaitu normatif, adaptif dan produktif. Sekolah Menengah Kejuruan lebih memfokuskan program produktif yaitu dimana kelompok mata pelajarannya berfungsi untuk membekali peserta didik agar memiliki kompetensi yang sesuai standar. Salah satu Sekolah Menengah Kejuruan sebagai satuan pendidikan formal yaitu SMK Negeri 9 Bandung dengan memiliki 8 program keahlian Jasa Boga, Tata Busana, Patiseri, Akomodasi Perhotelan, Usaha Perjalanan Wisata, Tata Kecantikan Kulit, Tata Kecantikan Rambut dan Desain Komunikasi Visual, berikut ini adalah Tujuan yang ingin di capai oleh SMKN 9 Bandung untuk waktu lima (5) tahun mendatang, mulai tahun 2013 / 2014 sebagai berikut :

1. Mempersiapkan peserta didik agar menjadi manusia produktif, mampu bekerja mandiri, mengisi lowongan pekerjaan yang ada di DU/DI sebagai tenaga kerja tingkat menengah, sesuai dengan kompetensi dalam program keahlian pilihannya, dengan dilandasi iman dan taqwa
2. Membekali peserta didik agar mampu memilih karir, ulet dan gigih dalam berkompetisi, beradaptasi di lingkungan kerja dan mengembangkan sikap professional dalam bidang keahliannya yang diminatinya
3. Membekali peserta didik dengan ilmu pengetahuan, teknologi dan seni agar mampu mengembangkan diri di kemudian hari baik secara mandiri maupun melalui jenjang pendidikan yang lebih tinggi

4. Membina peserta didik agar terbiasa/membudayakan dalam melaksanakan ibadah agar menjadi manusia yang berakhlakul kharimah
5. Mendisiplinkan peserta didik untuk turut menciptakan lingkungan hijau
6. Membiasakan pola hidup bersih dan sehat seluruh warga sekolah
7. Memanankan pendidikan karakter peserta didik yang bertanggung jawab terhadap lingkungan

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan salah satu lembaga pendidikan formal yang dalam proses pembelajarannya siswa dituntut tidak hanya memahami sebatas teori saja melainkan bisa menerapkannya dalam kegiatan praktikum. Dalam kegiatan praktikum daya ingat siswa di uji, apakah teori yang disampaikan di kelas oleh guru dapat diterapkan dengan baik sesuai yang dipelajari atau tidak, karena dalam pembelajaran di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) yang diukur tidak hanya sebatas pengetahuan siswa saja melainkan tingkat keterampilan dalam menciptakan suatu hasil karya pembelajaran. Untuk mengukur kemampuan siswa dalam menerapkan ilmu pengetahuannya guru dapat mengamati dan mengarahkan siswa selama kegiatan praktikum berlangsung.

Menurut Anderson & Krathwohl dalam Suwanto (2010, hlm. 83) :

Tujuan pendidikan dideskripsikan menjadi enam kategori proses, yaitu: *Remembering; understanding, apply, analyze, evaluate, create*. Kategori proses mengingat atau *remembering* merupakan proses yang sangat berhubungan dengan proses daya ingat. Kelima kategori proses lainnya lebih berkaitan dengan proses transfer, yaitu kategori proses memahami (*understanding*), menerapkan (*apply*), menganalisa (*analyze*), mengevaluasi (*evaluate*) dan menciptakan (*create*).

Boga Dasar merupakan salah satu mata pelajaran yang ada di SMKN 9 Bandung Jurusan atau konsentrasi Jasa Boga yang ditempuh oleh siswa kelas X. Dalam mata pelajaran ini siswa dibekali ilmu-ilmu dasar boga sebagai bekal awal untuk mempelajari mata pelajaran lain di tingkat selanjutnya. Beberapa kompetensi dasar yang ada dalam mata pelajaran Boga Dasar yaitu peralatan pengolahan makanan, penanganan dasar pengolahan makanan, potongan bahan makanan, tehnik pengolahan makanan, *garnish* makanan dan minuman, lipatan daun, wadah dari sayuran dan buah, bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia, dan sambal pada makanan Indonesia.

Kompetensi dasar mengenai Peralatan Pengolahan Makanan menjadi masalah yang menarik bagi penulis, karena berdasarkan observasi yang dilakukan oleh penulis pada saat melaksanakan PPL sebagai guru pendamping yang membantu kegiatan praktikum Boga Dasar di SMKN 9 Bandung, diketahui bahwa dalam kegiatan praktikum siswa kelas X Jasa Boga 4 masih menggunakan alat tidak sesuai dengan fungsinya. Berdasarkan permasalahan tersebut dapat ditarik kesimpulan bahwa pada saat guru menyampaikan materi pokok mengenai peralatan pengolahan makanan siswa hanya sebatas mengetahui belum sampai pada tahap memahami sehingga pada saat pelaksanaan praktikum masih banyak kekeliruan yang dilakukan oleh siswa dengan memakai alat pengolahan makanan tidak sesuai dengan fungsinya. Hal ini tentu dapat menghambat perkembangan keterampilan siswa dalam hal ketepatan memilih peralatan pengolahan makanan untuk suatu hidangan.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis tertarik untuk meneliti lebih dalam mengenai pengetahuan seluruh siswa kelas X Jasa Boga yang sedang menempuh mata pelajaran Boga Dasar tentang “Peralatan Pengolahan Makanan” pada kegiatan praktikum Boga Dasar pada kompetensi dasar “Sambal pada Masakan Indonesia”. Dalam kegiatan praktikum sambal pada masakan Indonesia siswa dituntut dapat membuat berbagai macam sambal Indonesia beserta hidangannya. Hal yang menjadi bahasan penelitian penulis adalah mengukur pengetahuan dan pemahaman siswa SMKN 9 Bandung dalam penggunaan alat pengolahan makanan pada kegiatan praktikum membuat “Sambal pada Masakan Indonesia” yaitu Sambal Dabu-dabu dengan hidangan Ikan Bakar serta Sambal Bajak dengan hidangan Ayam Goreng Bumbu Lengkuas meliputi alat persiapan, alat pengolahan, alat penyajian serta teknik perawatan dan penyimpanannya.

B. Rumusan Masalah

Perumusan masalah menurut Sugiyono (2014, hlm.56), berpendapat bahwa: “Rumusan masalah merupakan suatu pertanyaan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data-data”. Rumusan masalah dalam penelitian skripsi ini berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan yaitu “Bagaimanakah pengetahuan Peralatan Pengolahan Makanan siswa SMKN 9 Bandung pada kegiatan praktikum Boga Dasar?”. Perumusan masalah di atas dapat dijadikan judul penelitian sebagai berikut : “Pengetahuan “Peralatan Pengolahan Makanan” pada Kegiatan Praktikum Boga Dasar Siswa SMKN 9 Bandung”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui sejauh mana pengetahuan siswa mengenai peralatan pengolahan makanan pada kegiatan praktikum Boga Dasar.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus penelitian ini adalah memperoleh informasi tentang pengetahuan “Peralatan Pengolahan Makanan” siswa SMKN 9 Bandung meliputi:

- 1) Alat persiapan pada kegiatan praktikum Boga Dasar
- 2) Alat pengolahan pada kegiatan praktikum Boga Dasar
- 3) Alat penyajian pada kegiatan praktikum Boga Dasar
- 4) Teknik perawatan dan penyimpanan peralatan pengolahan makanan pada kegiatan praktikum Boga Dasar

D. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Secara teoritis, hasil penelitian ini dapat berfungsi sebagai sumbangan untuk memperkaya khasanah ilmiah khususnya tentang pengetahuan peralatan pengolahan makanan pada kegiatan praktikum.
2. Secara praktis, hasil penelitian ini diharapkan memberikan manfaat sebagai berikut:
 - a. Bagi guru mata pelajaran Boga Dasar, dapat dijadikan sebagai sumber informasi ketercapaian tujuan kompetensi dasar Peralatan Pengolahan Makanan peserta didik kelas X program keahlian Jasa Boga.
 - b. Bagi penulis, sebagai pengalaman dan menambah wawasan dalam penulisan karya ilmiah juga sebagai sarana untuk mengembangkan pengetahuan, sikap dan keterampilan yang telah penulis dapatkan selama masa perkuliahan.

E. Struktur Organisasi Skripsi

Upaya untuk memudahkan penelaahan bagian demi bagian dalam penelitian ini, maka penulis menyajikan urutan penulisan dari setiap Bab sebagai berikut:

- Bab I Pendahuluan, berisi tentang latar belakang penelitian, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, metode penelitian serta struktur organisasi skripsi.
- Bab II Kajian Teori, berisi tentang landasan teoritis yang mendukung dan relevan dengan permasalahan penelitian.
- Bab III Metode Penelitian, berisi tentang desain penelitian, partisipan, populasi dan sampel, instrumen penelitian, prosedur penelitian, dan analisis data.
- Bab IV Temuan dan Pembahasan, berisi tentang pengolahan atau analisis data untuk menghasilkan temuan dan pembahasan hasil-hasil yang diperoleh dalam penelitian.

Bab V Simpulan, Implikasi dan Rekomendasi, berisi tentang penafsiran dan pemaknaan peneliti terhadap hasil analisis penelitian.